



Der Küchenmonitor

How it works...

Abbildung der Prozesskette –
Von der Bestellaufnahme bis zum Servieren der Gerichte



Kasse



Der Service meldet sich mit seinem Code an der Kasse an.



Jetzt kann der Tisch für die Bestellung geöffnet werden. In unserem Beispiel Tisch 8.



Über das Nummernfeld wird die Gästeanzahl für den Tisch eingegeben. Im Beispiel ein Gast.



Unser Gast hat drei Gerichte bestellt, die oben links im Bonierfeld angezeigt werden.



Bestätigt der Service die Bestellung über den Button OK,

- verändert Tisch 8 seine Farbe und
- alle Artikel werden automatisch an den Küchenmonitoren angezeigt.



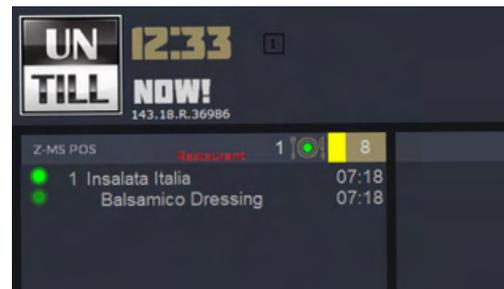
Gang 1 (Vorspeise) erscheint auf dem Küchenmonitor **Garde** im ersten Feld.



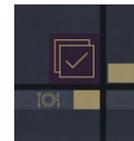
Z-MS POS	Name der Servicekraft
Restaurant	Verkaufsbereich
1	Anzahl der Gäste
8	Tischnummer
grün	Gang wird abgerufen
unter 8	ideale Zubereitungszeit

Küchenmonitor

kalte Küche



Ist der Gang fertig, muss die Küche über das Häkchen bestätigen



Küchenmonitor

warme Küche

Gleichzeitig werden auf dem Küchenmonitor **Roti** Gang 2 (Hauptspeise) und Gang 3 (Dessert) angezeigt.

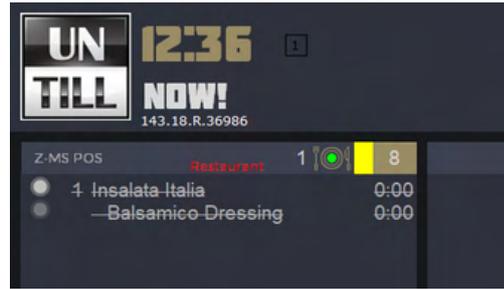


Z-MS POS	Name der Servicekraft
Restaurant	Verkaufsbereich
1	Anzahl der Gäste
8	Tischnummer
schwarz	noch nicht abgerufen
unter 1	Artikelpreis



Küchenmonitor

kalte Küche



grau | durchgestrichen

= Artikel ist inzwischen zubereitet und wartet auf Abholung.

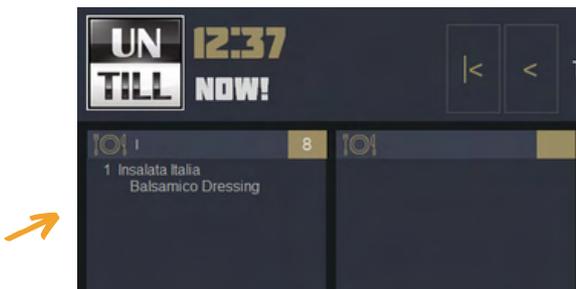
Kasse



Im Bonierfeld erscheint die Meldung, dass Gang 1 abholbereit ist.

8 | 0:58 | Z-MS POS
Tisch | fertig seit | Name Service

Über Pickup muss bestätigt werden.



Die Anzeige auf der Kasse wechselt in die Ansicht des Pickup Screens. Die Servicekraft sieht die fertigen Artikel und klickt auf das 1.Feld.



Es folgt die Anzeige "Take All", die die Servicekraft erneut anklickt und damit bestätigt, dass die Vorspeise abgeholt wurde und nun serviert wird.



Drückt die Servicekraft nun den Button "Nächster Gang",

- wechselt Tisch 8 seine Farbe von grün zu orange und
- auf dem Küchenmonitor **Roti** ändert sich die Anzeige von schwarz zu grün.

grün

= nächster Gang wird abgerufen

schwarz

= Gang wurde noch nicht abgerufen

grau

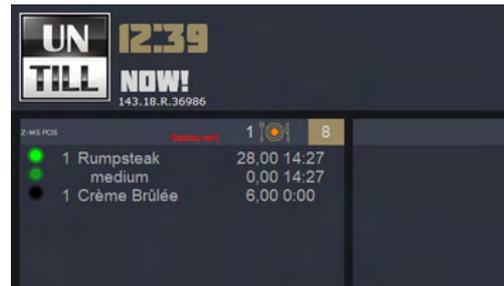
= Artikel ist fertig, wartet auf Abholung

schwarz

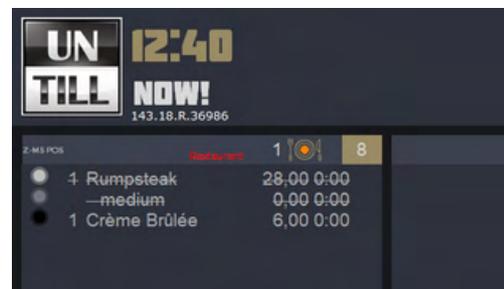
= Gang wurde noch nicht abgerufen

Küchenmonitor

warme Küche



Ist der Gang fertig, muss die Küche über das Häkchen bestätigen.



Kasse



Im Bonierfeld erscheint die Meldung, dass Gang 2 abholbereit ist.

8 | 0:46 | Z-MS POS

Tisch | fertig seit | Name Service

Über Pickup muss bestätigt werden.



Die Anzeige auf der Kasse wechselt in die Ansicht des Pickup Screens. Die Servicekraft sieht die fertigen Artikel und klickt auf das 1.feld.



Es folgt die Anzeige "Take All", die die Servicekraft erneut anklickt und damit bestätigt, dass die Hauptspeise abgeholt wurde und nun serviert wird.



Drückt die Servicekraft nun den Button "Nächster Gang",

- wechselt Tisch 8 seine Farbe von orange zu pink und
- auf dem Küchenmonitor **Roti** ändert sich die Anzeige schwarz zu grün.

Küchenmonitor

warme Küche

oliv | durchgestrichen

= Gang wurde abgerufen

grün

= letzter Gang wird abgerufen



Ist der Gang fertig, muss die Küche über das Häkchen bestätigen.

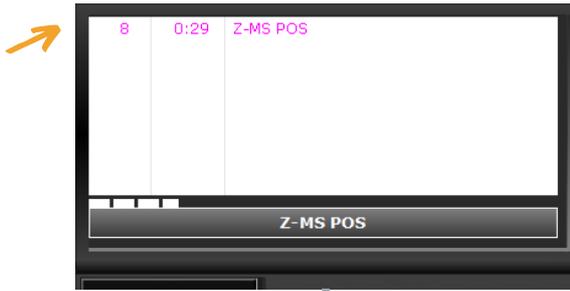


schwarz | durchgestrichen

= Artikel (Gang 3) ist fertig



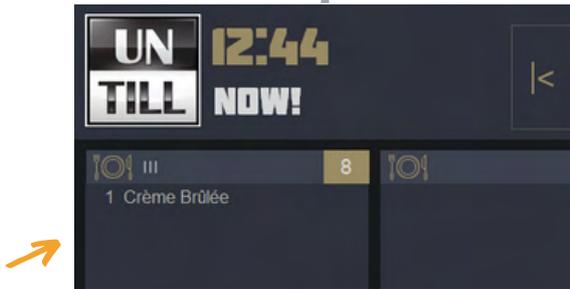
Kasse



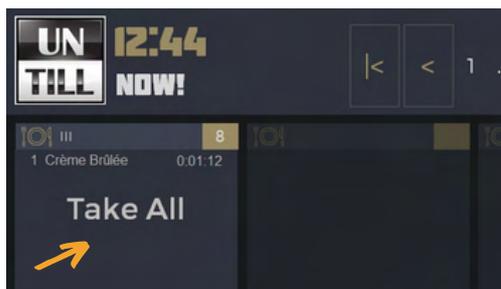
Im Bonierfeld erscheint die Meldung, dass Gang 3 abholbereit ist.



Über Pickup muss bestätigt werden.



Die Anzeige auf der Kasse wechselt in die Ansicht des Pickup Screens. Die Servicekraft sieht den fertigen Artikel und klickt auf das 1.Feld.



Es folgt die Anzeige "Take All", die die Servicekraft erneut anklickt und damit bestätigt, dass das Dessert abgeholt wurde und nun serviert wird.



Die komplette Bestellung wurde nun zubereitet, abgeholt und serviert.

Das Bonierfeld zeigt keine Meldung.

Küchenmonitor

warme Küche kalte Küche

Alle Artikel sind abgeholt und serviert. Die Bestellung ist abgeschlossen.

Auf den Küchenmonitoren in Feld 1 wird nichts mehr angezeigt.

